

ANNEXE
FESTIVAL DES SOLUTIONS ECOLOGIQUES
MONTANT DES AIDES EN INVESTISSEMENT ET EN FONCTIONNEMENT

Nom de la structure	Dpt	Ville	Nom du projet	Résumé du projet	Montant de la subvention en investissement proposé au vote	Montant de la subvention en fonctionnement proposé au vote
Jardin et Verger d'Aigremont	25	ROULANS	Développement de l'association	<p>Présentation du projet</p> <p>L'association Jardin et Verger d'Aigremont, créée en avril 2024, gère un terrain de 30 ares mis à disposition par l'association diocésaine. Elle cultive fruits et légumes distribués gratuitement à des familles accompagnées par les centres médico-sociaux de Baume les Dames et Novillars. Depuis 2021, 5 à 8 familles bénéficient chaque semaine de paniers de mi-juin à mi-octobre. Le projet vise à consolider et développer cette action en favorisant une alimentation locale et durable, tout en valorisant les pratiques respectueuses de l'environnement.</p> <p>Actions mises en œuvre</p> <p>Le projet prévoit l'installation d'une serre afin d'étendre la période de production, de diversifier les cultures et de centraliser la gestion des semis, actuellement répartis chez les bénévoles. L'acquisition de matériel de jardinage permettra à l'association de gagner en autonomie, les outils étant aujourd'hui prêtés par les bénévoles. Un panneau d'accueil et d'information sera également installé à l'entrée du jardin. Les bénévoles assurent l'ensemble des travaux, de la préparation des semis à la distribution des récoltes, selon un calendrier établi collectivement. La communication s'effectue via des réseaux sociaux et le bulletin municipal.</p> <p>Publics et finalités</p> <p>Le projet s'adresse principalement à des familles en situation de précarité, qui reçoivent des paniers de produits locaux. Il implique également une vingtaine de bénévoles, des scolaires de la commune pour des activités pédagogiques, ainsi que le grand public lors d'ateliers et d'événements. Les excédents de production sont redistribués à des associations caritatives locales. L'objectif est de promouvoir la souveraineté alimentaire, le partage de savoir-faire et l'expérimentation de pratiques agricoles durables.</p>	4 870 €	400 €
Pour une Sécurité Sociale de l'Alimentation Lédonienne	39	LONS-LE-SAUNIER	Pour une Sécurité Sociale de l'Alimentation Lédonienne	<p>Présentation du projet</p> <p>Le projet vise à expérimenter une Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA) sur le territoire de la communauté de communes ECLA, en s'inspirant du modèle de la sécurité sociale de la santé. Porté par l'association « Pour une SSA Lédonienne », il s'appuie sur un mécanisme de solidarité économique permettant à une centaine de foyers de bénéficier d'une allocation alimentaire mensuelle, financée par des cotisations proportionnelles aux moyens de chacun. La gestion de la caisse, ouverte à tous, sera assurée démocratiquement par un comité citoyen composé de 15 à 30 membres formés aux enjeux de l'alimentation, de l'agriculture et de l'environnement. L'expérimentation, prévue sur un an à partir de 2026, entend relocaliser la consommation, soutenir les producteurs locaux et garantir un accès choisi à une alimentation de qualité.</p> <p>Actions mises en œuvre</p> <p>Le projet prévoit un cycle d'ateliers et d'actions de sensibilisation entre avril et juillet 2026, suivi du recrutement des membres du comité citoyen. Parallèlement, l'association installera le logiciel LOKAVALUTO pour gérer les cotisations et allocations. De septembre à novembre 2026, les membres du comité suivront un parcours de formation, à l'issue duquel ils établiront une charte de conventionnement des producteurs et points de vente. Dès décembre 2026, la caisse sera ouverte, permettant aux participants de cotiser et d'utiliser leur allocation dans les lieux conventionnés. L'association assurera l'accompagnement, l'animation et le suivi du projet tout au long de l'expérimentation.</p> <p>Publics et finalités</p> <p>L'expérimentation cible prioritairement 100 foyers représentatifs de la diversité sociale et générationnelle du territoire, avec une attention particulière portée aux personnes en situation de précarité alimentaire. Le projet vise à redonner un pouvoir de décision aux citoyens sur leur alimentation, à renforcer la solidarité locale et à soutenir les producteurs respectant des critères collectivement définis. Il ambitionne également de créer du lien entre les acteurs du système alimentaire et de sensibiliser largement aux enjeux de l'alimentation durable et solidaire.</p>	5 000 €	400 €

MEILLEUR TEMPS	25	LES FINS	Création Jardin Partagé Aux Quatre Heures	<p>Présentation du projet</p> <p>Le projet consiste en la création d'un jardin partagé au sein d'un habitat inclusif situé dans une ancienne ferme du hameau des Suchaux, près de Morteau. Ouvert depuis avril 2025, ce lieu accueille six personnes en situation de handicap intellectuel, accompagnées par des auxiliaires de vie et entourées d'autres habitants, familles, étudiants, retraités, voisins et bénévoles. L'initiative vise à renforcer le lien social, à améliorer la qualité de vie et à sensibiliser les habitants à l'alimentation locale et durable, en réponse à une alimentation encore dépendante de produits transformés et à un besoin d'activités collectives structurantes.</p> <p>Actions mises en œuvre</p> <p>Le projet s'est construit autour d'une concertation avec les habitants pour le choix des cultures, l'aménagement de l'espace avec des bacs adaptés, l'achat du matériel nécessaire et l'installation d'un composteur. Les premières plantations ont été lancées au printemps, suivies par l'organisation d'un planning d'entretien collectif et l'intégration progressive des récoltes dans les repas. L'animatrice référente coordonne l'ensemble, avec une implication régulière des habitants, qui participent également à la gestion des parcelles et à la prise de décisions. Le compostage permet de valoriser les déchets organiques issus des repas collectifs.</p> <p>Publics et finalités</p> <p>Le projet s'adresse principalement aux habitants de l'habitat inclusif, accompagnés par des professionnels et des bénévoles, avec une ouverture ponctuelle à des partenaires locaux. Il vise à favoriser l'autonomie, la responsabilisation et la coopération, tout en valorisant les compétences individuelles. Les finalités incluent la production locale de légumes, la réduction du gaspillage alimentaire, la sensibilisation à la saisonnalité et aux circuits courts, ainsi que la création d'une dynamique collective autour d'une alimentation plus durable et responsable.</p>	5 000 €	400 €
Les 3 pommes	70	PORT-SUR-SAONE	Les 3 Pommes : un atelier de pressage pour une transformation fruitière accessible à tous	<p>Présentation du projet</p> <p>L'association « les 3 pommes » propose, dans un local communal équipé, un service de pressage de fruits ouvert à tous. Ce projet vise à transmettre un savoir-faire traditionnel en rendant accessible la transformation de ses propres récoltes, principalement de pommes, en jus. Les usagers peuvent louer le local et utiliser les équipements nécessaires à chaque étape de la fabrication, du triage à la mise en bouteilles. L'initiative s'inscrit dans une démarche de valorisation des fruits locaux, de sensibilisation à une alimentation saine et de promotion de pratiques respectueuses de l'environnement.</p> <p>Actions mises en œuvre</p> <p>Le projet s'articule autour de plusieurs temps forts : préparation du local et de la communication au printemps et en été, diffusion de l'information via réseaux sociaux, presse locale et associations partenaires, puis lancement des ateliers à la rentrée scolaire. Les bénévoles accompagnent les usagers, en particulier les novices, lors des différentes étapes du pressage. Des ateliers pédagogiques sont organisés avec les écoles, permettant aux élèves de participer activement à la transformation des fruits et de repartir avec leur propre jus. L'association coordonne également une animation lors de la fête de la Saint Valère, mettant en avant le projet auprès d'un large public.</p> <p>Publics et finalités</p> <p>Le projet s'adresse à un public diversifié : enfants, élèves, familles et personnes âgées. Il favorise l'implication citoyenne, notamment lors des préparatifs et de l'animation des journées de quartier. L'objectif est de démocratiser l'accès au pressage de fruits, d'encourager la consommation de produits locaux et de renforcer les liens intergénérationnels autour d'un savoir-faire partagé.</p>	4 200 €	400 €
Maud JEANNIN	58	GERMENAY	LA BONNE FRANQUETTE	<p>Présentation du projet</p> <p>Le projet consiste en la création d'une noyeraie de 60 noyers de variété Franquette sur une parcelle de 8 000 m² à Germenay, actuellement pâturée par des brebis. L'initiative vise à réintroduire le noyer, espèce locale bien adaptée au sol argilo-calcaire, afin de renforcer la biodiversité et de valoriser la production de noix dans l'alimentation quotidienne. Le projet est porté par deux familles accompagnées de voisins, avec l'appui technique de la Chambre d'agriculture de la Nièvre et d'associations spécialisées.</p> <p>Actions mises en œuvre</p> <p>La mise en place de la noyeraie s'organise en plusieurs étapes : quadrillage de la parcelle à l'été 2026, préparation du terrain et plantation des arbres à l'automne, puis entretien et suivi sanitaire au printemps suivant. Chaque arbre sera protégé à l'aide de dispositifs spécifiques pour garantir sa croissance en présence des animaux. Des compléments biologiques seront apportés et l'arrosage assuré pour favoriser l'implantation. Parallèlement, des actions de sensibilisation seront menées tout au long du projet, incluant des visites, des journées pédagogiques et des dégustations, afin d'impliquer la population locale à chaque étape, de la plantation à la récolte.</p> <p>Publics et finalités</p> <p>Le projet s'adresse principalement aux familles, aux enfants du territoire, aux voisins, ainsi qu'aux acteurs locaux tels que le centre de loisirs, la coopérative des savoirs et des associations caritatives. Il vise à promouvoir une alimentation saine et locale, à sensibiliser à la biodiversité et à la gestion collective d'un verger, tout en créant un espace partagé favorisant l'éducation à l'environnement et la cohésion sociale.</p>	4 020 €	400 €

FERMENTS DE COEUR	39	MESNAY	Fête de la fermentation	<p>Présentation du projet Le projet vise à sensibiliser le grand public aux enjeux de l'alimentation durable à travers la valorisation des pratiques fermentaires locales. Porté par l'association Ferments de cœur, il s'inscrit dans une démarche culturelle et éducative, en mettant en avant l'importance des micro-organismes dans les processus de fermentation et leur rôle dans la construction d'un patrimoine vivant. La première édition de la fête de la fermentation, organisée à Arbois, entend rendre manifeste le caractère vivant et culturel de la fermentation, en s'appuyant sur l'histoire scientifique du territoire et ses spécificités économiques et patrimoniales.</p> <p>Actions mises en œuvre Le projet se concrétise par l'organisation d'ateliers participatifs associant transformation culinaire, approche scientifique et dimension artistique. Ces ateliers favorisent l'échange de savoirs entre citoyens et professionnels, tout en promouvant une horizontalité des connaissances. Des temps conviviaux et collectifs sont prévus pour encourager la mixité sociale et intergénérationnelle. La programmation, gratuite et accessible, s'étend sur deux jours et mobilise divers partenaires locaux, dont des établissements scolaires, des musées et des lieux culturels. L'évaluation de l'impact s'appuie sur la participation, la diversité des propositions et la sensibilisation aux pratiques responsables.</p> <p>Publics et finalités La fête de la fermentation s'adresse à l'ensemble de la population, sans distinction d'âge ou de milieu social, avec une attention particulière portée à l'inclusion des apprenants du lycée professionnel Friant et des acteurs locaux. Le projet vise à promouvoir une conscience biophile, à renforcer les liens entre habitants et territoire, et à valoriser les savoir-faire locaux, tout en inscrivant la démarche dans une perspective de pérennisation et de développement de nouveaux partenariats.</p>	4 000 €	400 €
Terres nourricières et solidaires en sud morvan	58	CHIDDES	Cuisine&liens	<p>Présentation du projet Le projet « Cuisine & Liens » vise à déployer une cuisine ambulante afin de favoriser les rencontres et les échanges autour de l'alimentation durable sur des territoires peu animés ou auprès de publics difficiles à mobiliser, tels que les personnes âgées, celles ayant des problèmes de mobilité ou un intérêt limité pour ces thématiques. Porté par les associations TerrOSol, Plein Sol et le collectif LH, ce projet s'inscrit dans une dynamique de coopération entre petites structures locales, avec l'objectif de mutualiser les ressources, d'élargir les réseaux et de renforcer l'engagement bénévole dans un contexte économique contraint. Il s'articule également avec d'autres initiatives locales, notamment la mise en place de chèques alimentaires durables et des actions de jardinage collectif.</p> <p>Actions mises en œuvre Dix animations collectives autour de la cuisine locale et durable seront organisées durant l'été 2026, dont trois pendant un festival, avec une participation attendue de 6 à 8 personnes par atelier et une soixantaine de visiteurs lors du festival. Les ingrédients utilisés seront exclusivement locaux et issus de l'agriculture biologique, avec trois animations entièrement végétales, dont une axée sur les plantes sauvages comestibles. L'utilisation de vaisselle jetable et d'eau en bouteille sera proscrite, et la promotion des producteurs locaux sera systématique. Les participants, notamment ceux en situation de précarité, seront invités à apporter des contenants pour repartir avec les restes des repas.</p> <p>Publics et finalités Le projet s'adresse principalement aux habitants du territoire, en incluant spécifiquement les personnes en situation de précarité et celles issues de l'exil. Il vise à créer du lien social, à sensibiliser à l'alimentation durable et à renforcer la coopération associative locale. À plus long terme, la cuisine ambulante continuera d'être utilisée régulièrement et sera mise à disposition d'autres structures, contribuant ainsi à la pérennisation des dynamiques collectives et à l'animation du territoire.</p>	5 000 €	400 €
La Caserne Bascule	89	JOIGNY	Cantine Solidaire Joigny	<p>Présentation du projet Le projet "Cantine Solidaire" s'inscrit dans une dynamique de lutte contre la précarité alimentaire et le gaspillage, tout en favorisant la convivialité et la mixité sociale à Joigny. Né d'une première expérience de repas partagés autour de la valorisation d'inendus alimentaires, il s'est structuré en réponse à un diagnostic territorial révélant une précarité croissante et un isolement social marqué. Porté par l'association Convergence des Possibles et ancré à la Caserne Bascule, tiers-lieu associatif, le projet se décline aujourd'hui en deux formats complémentaires : la "Soupe Partagée" au marché et la "Cantine Solidaire" du jeudi. Ces actions s'articulent avec les initiatives locales d'alimentation durable, notamment la Sécurité Sociale de l'Alimentation.</p> <p>Actions mises en œuvre Chaque samedi, la "Soupe Partagée" propose un repas gratuit, cuisiné à partir de produits bio invendus, sur le marché de Joigny. Ce rendez-vous hebdomadaire mobilise une équipe de coordination et des bénévoles pour la préparation, le service et l'accueil, tout en sensibilisant au gaspillage alimentaire et à la cuisine végétarienne. Parallèlement, la "Cantine Solidaire" du jeudi, organisée à la Caserne Bascule, offre un repas complet à prix libre, favorisant l'implication des bénéficiaires dans la conception des menus et la valorisation de leurs savoir-faire culinaires. Les deux formats reposent sur la récupération alimentaire, l'utilisation de matériel mutualisé et la mobilisation de partenaires locaux.</p> <p>Publics et finalités Le projet s'adresse à une diversité de publics : personnes en situation de précarité, retraités isolés, familles, demandeurs d'asile, travailleurs sociaux, employés et habitants du territoire. Il vise à réduire l'insécurité alimentaire, à créer des espaces de rencontre et d'entraide, et à renforcer la visibilité des initiatives d'alimentation durable. Par l'inclusion de nouveaux bénévoles et la participation active des bénéficiaires, la Cantine Solidaire contribue à tisser des liens sociaux et à expérimenter des modèles alternatifs de solidarité alimentaire sur le territoire jovinien.</p>	4 590 €	400 €

Le Relai.s des Futurs	58	LORMES	De la fourche à la fourchette, reprendre le pouvoir sur son alimentation	<p>Présentation du projet</p> <p>Le projet « De la fourche à la fourchette : reprendre le pouvoir sur son alimentation » s'inscrit dans la dynamique du cercle alimentation « Les Goulafres & co », actif depuis 2024 au sein du tiers-lieu Relai.s des Futurs à Lormes (Morvan). Il vise à expérimenter localement des pratiques alimentaires durables tout en ouvrant le débat sur la Sécurité sociale de l'alimentation (SSA). Cette initiative s'appuie sur une articulation entre production, transformation et consommation responsables, en valorisant les producteurs locaux et en questionnant collectivement le « juste prix » de l'alimentation. Le projet s'inscrit dans la continuité d'actions menées depuis deux ans, telles que le jardinage collectif, l'organisation de repas à base de produits locaux et l'animation d'ateliers culinaires.</p> <p>Actions mises en œuvre</p> <p>La démarche comprend une phase de préparation au printemps-été 2026, mobilisant partenaires et bénévoles pour organiser des ateliers pratiques (cuisine économe, conservation, pâtisserie végétale) et des temps de débat autour de la SSA. Un temps fort est prévu lors du Festival des solutions écologiques en septembre 2026, avec des repas collectifs, des échanges publics sur le prix de l'alimentation et la participation de producteurs locaux. L'expérimentation du prix libre et conscient sera poursuivie, tout comme la valorisation des circuits courts et la réduction de l'empreinte écologique des repas. Un bilan et des perspectives de poursuite seront établis à l'automne.</p> <p>Publics et finalités</p> <p>Le projet s'adresse aux habitants du territoire, familles, jeunes adultes, retraités, producteurs locaux, bénévoles associatifs, élus et agents de collectivités, ainsi qu'aux scolaires selon les possibilités. Il vise à renforcer les liens entre acteurs locaux, à favoriser l'accès à une alimentation durable et à structurer une dynamique collective autour de la démocratie alimentaire. L'objectif est d'amorcer une expérimentation pérenne de la SSA à l'échelle locale, en associant écologie, justice sociale et ancrage territorial.</p>	4 174 €	
École d'art de Belfort	90	BELFORT	Culture du vivant	<p>Présentation du projet</p> <p>Le projet "Culture du vivant", porté par l'École d'art de Belfort dans le cadre du Festival des Solutions Écologiques 2026, vise à promouvoir une culture écologique, artistique et alimentaire intégrée et accessible à tous. Il s'inscrit dans la continuité du programme "Jardiner le monde", initié en 2018, et propose de croiser création artistique, écologie et pratiques alimentaires durables. Le jardin de l'École d'art sert de point d'ancrage pédagogique, permettant d'explorer le vivant à travers l'observation, la pratique artistique et la transmission de savoirs liés à l'écologie. L'alimentation, envisagée comme un champ de recherche artistique et un vecteur de lien social, structure l'ensemble des actions menées.</p> <p>Actions mises en œuvre</p> <p>Le projet se déploie pendant la semaine du festival à travers des ateliers pratiques, des temps de cuisine collective, des repas partagés et des rencontres thématiques. L'aménagement d'une cuisine professionnelle partagée, "Le Laboratoire", constitue un outil central pour la transmission de savoir-faire culinaires écologiques et la transformation des récoltes issues du jardin ou de circuits courts. Les activités associent production, transformation et consommation responsables, tout en valorisant la réduction des déchets et l'utilisation de matériaux issus de filières locales. L'équipe pédagogique de l'École d'art, accompagnée d'intervenants spécialisés, anime ces temps collectifs, favorisant la co-création et l'implication directe des participants.</p> <p>Publics et finalités</p> <p>Le projet s'adresse à un public diversifié : étudiants, adultes amateurs, habitants de Belfort et alentours, ainsi qu'à des partenaires locaux issus des secteurs social, culturel et agricole. Il vise à sensibiliser aux enjeux de l'alimentation durable, à encourager la mixité sociale et intergénérationnelle, et à renouveler les modes de transmission artistique en intégrant l'écologie et le travail collectif. L'objectif est d'inscrire ces pratiques dans la durée, en créant un lieu pérenne de rencontre, de production et de partage autour du vivant et de l'alimentation responsable.</p>	4 740 €	400 €
SERRE VIVANTE	39	MENOTEY	Sensibiliser les habitants du Pays Dolois en vue d'une expérimentation de la Sécurité sociale de l'alimentation	<p>Présentation du projet</p> <p>Le projet vise à accroître l'intérêt des habitants du Pays Dolois pour la Sécurité sociale de l'alimentation (SSA) au cours de l'année à venir. Il s'inscrit dans une dynamique d'expérimentation locale, en lien avec des initiatives similaires à l'échelle régionale et nationale. L'objectif général est décliné en trois axes : rendre visible et lisible le réseau citoyen initiant la SSA, proposer des outils de sensibilisation accessibles localement, et élargir la notoriété de l'initiative doloise au-delà du territoire. La création d'une association dédiée constitue une étape structurante, permettant de fédérer les acteurs locaux et d'assurer la coordination des actions.</p> <p>Actions mises en œuvre</p> <p>Le projet prévoit la constitution d'une association support, issue d'un processus démocratique impliquant les habitants et les partenaires locaux. Cette structure sera présentée lors d'une journée de mobilisation organisée dans le cadre du Festival des solutions Écologiques, incluant des temps de formation et d'échanges autour du jeu pédagogique développé par le collectif SSA de Tournus. Parallèlement, la diffusion d'un bulletin spécial et d'un document de présentation à 10 000 exemplaires permettra d'informer largement la population. La démarche s'appuie sur la mise en réseau de partenaires variés (collectifs citoyens, associations, filières bio, circuits courts, collectivités) et sur l'utilisation d'outils de sensibilisation régionaux.</p> <p>Publics et finalités</p> <p>Le projet s'adresse prioritairement aux habitants du Pays Dolois, avec une attention particulière portée à la mobilisation citoyenne et à l'implication des acteurs locaux (producteurs, distributeurs, associations, collectivités). Il vise à renforcer la compréhension et l'appropriation du concept de SSA, à soutenir l'agriculture paysanne et les filières durables, et à inscrire l'expérimentation dans une démarche d'éducation populaire et d'économie sociale et solidaire. L'initiative ambitionne également de rayonner à l'échelle régionale, en valorisant l'expérience doloise auprès d'un public élargi.</p>	4 600 €	400 €

ETAP	71	CREMIEU	Ma Cuisine En Ville	<p>Présentation du projet</p> <p>Le projet « Ma Cuisine en Ville » s'inscrit dans une démarche territoriale visant à réduire le gaspillage alimentaire et à promouvoir une alimentation durable dans le Clunisois. Porté par l'association ETAP, il répond à la nécessité de valoriser les invendus et surplus agricoles locaux tout en créant des espaces de rencontre et de transmission autour de pratiques alimentaires responsables. L'épicerie sociale de Cluny devient ainsi un lieu d'expérimentation, mêlant accès à une alimentation de qualité, sensibilisation écologique et développement du lien social. Le projet s'appuie sur la transformation collective des produits, la diffusion d'informations sur les initiatives locales et l'ouverture exceptionnelle de l'épicerie au grand public lors d'un temps fort annuel, le Festival des solutions écologiques.</p> <p>Actions mises en œuvre</p> <p>Le projet se déploie à travers des ateliers mensuels de cuisine et de conserverie, des actions « cuisine de village » dans les communes partenaires, et une semaine d'animations lors du festival. Ces actions incluent la transformation d'invidus en conserves ou jus, des ateliers zéro déchet (fabrication de produits ménagers écologiques), et la valorisation des pratiques locales anti-gaspillage. Un suivi quantitatif et qualitatif est assuré via des tableaux de bord, des questionnaires de satisfaction et l'évaluation des volumes transformés et redistribués. La collaboration avec des partenaires locaux, des maraîchers et des structures éducatives (ENSAM) complète le dispositif.</p> <p>Publics et finalités</p> <p>Le projet s'adresse aux bénéficiaires de l'épicerie sociale, aux habitants du territoire, aux étudiants et au grand public. Il vise à transmettre des savoir-faire culinaires simples et reproductibles, à sensibiliser aux enjeux du zéro déchet et à favoriser la rencontre entre habitants, producteurs et acteurs locaux. L'objectif est de rendre accessibles à tous des pratiques d'alimentation durable, de renforcer la solidarité locale et de réduire l'empreinte écologique liée au gaspillage alimentaire.</p>	5 000 €	400 €
Tous dans le même panier	89	DOMECY SUR CURE	Epicerie associative TDLMP	<p>Présentation du projet</p> <p>L'association Tous dans le même panier, implantée à Domecy sur Cure depuis novembre 2022, a pour vocation de rapprocher producteurs locaux et habitants du territoire. Elle gère une épicerie associative qui regroupe aujourd'hui 21 producteurs et 138 familles adhérentes réparties sur 13 communes du Vézélien. L'objectif principal est de proposer, en un lieu unique, une large gamme de produits locaux au prix fixé par les producteurs, sans marge pour l'association. Ce modèle vise à faciliter l'accès à des produits de qualité tout en renforçant le tissu social et économique local. Le financement de l'épicerie repose sur les cotisations des adhérents, les dons et les subventions.</p> <p>Actions mises en œuvre</p> <p>L'association centralise les commandes des adhérents et organise la collecte des produits auprès des producteurs, notamment pour le pain, avec deux déplacements hebdomadaires assurés par les bénévoles. Ce fonctionnement permet de limiter les déplacements individuels, d'optimiser la distribution et d'éviter les pertes pour les artisans. L'épicerie fonctionne exclusivement grâce à l'engagement bénévole, chaque adhérent pouvant participer à la gestion quotidienne. Les produits sont proposés à prix coûtant, sans objectif de rentabilité, et la communication auprès des habitants et des producteurs est assurée par l'équipe associative. Un emménagement dans de nouveaux locaux est prévu au printemps 2026 afin de développer et professionnaliser l'offre.</p> <p>Publics et finalités</p> <p>Le projet s'adresse à l'ensemble des habitants du territoire, avec une attention particulière portée aux familles adhérentes et aux producteurs locaux. Il vise à renforcer l'entraide, à soutenir l'économie locale et à créer du lien social. L'épicerie associative se veut également un modèle reproductible pour d'autres communes rurales, en démontrant la faisabilité d'une telle initiative. L'organisation d'événements, comme un festival, permettra de partager l'expérience et d'élargir la visibilité du projet à l'échelle régionale.</p>	5 000 €	400 €
Les POTES de Haute Grosne	71	TRAMAYES	Des fruits, de l'ombre, de l'eau et du paysage	<p>Présentation du projet</p> <p>Le projet vise à replanter des arbres fruitiers de haute tige dans les prairies du haut Clunisois, du Brionnais et du Charolais, afin de remplacer les arbres isolés en voie de disparition. Cette initiative s'inscrit dans une démarche globale de préservation du patrimoine végétal local, de soutien à l'autonomie alimentaire et d'adaptation aux enjeux climatiques. Les arbres sélectionnés, adaptés aux conditions locales, permettront de produire des fruits de qualité, d'offrir de l'ombre aux animaux d'élevage, de favoriser la rétention d'eau et d'améliorer la biodiversité. Le projet s'articule autour d'une dynamique citoyenne, incluant la création d'une pépinière locale et l'organisation de brigades de collecte, pour structurer une filière alimentaire durable.</p> <p>Actions mises en œuvre</p> <p>La première phase consiste à établir une convention entre propriétaires et l'association Les Potes de Haute Grosne, définissant les modalités de plantation et de partage des ressources. Une prospection est menée auprès des agriculteurs du territoire pour identifier les parcelles concernées. La seconde phase prévoit l'achat et la plantation d'arbres fruitiers, protégés par des dispositifs adaptés, ainsi que le greffage de porte-greffes pour diversifier les variétés. Enfin, la troisième phase porte sur l'entretien des jeunes arbres, incluant la taille, la surveillance sanitaire et le remplacement si nécessaire. Un suivi régulier des indicateurs (nombre d'arbres, récoltes, bénéficiaires, biodiversité) est assuré.</p> <p>Publics et finalités</p> <p>Le projet s'adresse principalement aux agriculteurs volontaires, aux futurs consommateurs des fruits récoltés (notamment bénéficiaires de l'aide alimentaire et enfants via les cantines), ainsi qu'aux habitants du territoire, qui bénéficieront de l'évolution paysagère. Il vise à renforcer l'autonomie alimentaire locale, à améliorer le bien-être animal, à soutenir la biodiversité et à préserver l'identité paysagère régionale, tout en impliquant progressivement les citoyens dans la gestion et la valorisation des ressources fruitières.</p>	5 000 €	400 €

SoliCagnole	89	FLEURY-LA-VALLEE	Agir pour renforcer la relation entre personnes "mangeuses" notamment en précarité et les paysan.ne.s BIO de leur territoire	<p>Présentation du projet</p> <p>Le projet SoliCagnole vise à favoriser l'accès de tous, y compris des personnes en situation de précarité, à une alimentation biologique, locale et de qualité, tout en soutenant les producteurs bio du territoire. S'appuyant sur la monnaie locale La Cagnole et le logiciel Kohinos, il propose un modèle inspiré de la Sécurité Sociale Alimentaire, permettant à chacun de bénéficier d'un budget dédié à l'achat de produits bio locaux. Ce dispositif s'inscrit dans une démarche de solidarité territoriale, cherchant à renforcer les liens entre consommateurs et producteurs, et à encourager une dynamique de production respectueuse de l'environnement dans l'Yonne.</p> <p>Actions mises en œuvre</p> <p>Depuis août 2025, un partenariat a été établi avec l'épicerie sociale et solidaire Magali de Sens, conventionnée comme point d'achat pour les bénéficiaires de la Caisse Solidaire Alimentaire. Des permanences mensuelles, des ateliers cuisine et des visites de fermes sont organisés afin de favoriser les échanges entre les participants et les producteurs. Un système de paiement simplifié, notamment par code à 4 chiffres, a été développé pour faciliter l'accès aux transactions, en particulier pour les personnes éloignées du numérique. Un audit est prévu pour optimiser cet outil. Le projet prévoit également des rencontres lors d'événements locaux, comme le festival de septembre 2026.</p> <p>Publics et finalités</p> <p>Le projet s'adresse à l'ensemble des habitants du territoire, sans distinction, avec une attention particulière portée aux personnes éloignées de l'agriculture locale pour des raisons sociales, culturelles ou de mobilité. Il vise à améliorer l'accès à une alimentation saine, à renforcer les débouchés des producteurs bio, à encourager la consommation durable et à préserver les ressources naturelles. L'évaluation de l'impact porte sur l'évolution des inscriptions, l'utilisation des allocations, la satisfaction des bénéficiaires et les changements de comportements alimentaires.</p>	4 000 €	400 €
Les Jardins Familiaux de la Madeleine	89	JOIGNY	Les Jardins Familiaux de la Madeleine	<p>Présentation du projet</p> <p>Le projet des Jardins Familiaux de la Madeleine vise à répondre simultanément aux enjeux sociaux et écologiques rencontrés par les habitants du quartier populaire de la Madeleine à Joigny. Initié par un collectif d'habitants, dont certains résident dans la tour T6, ce projet consiste à aménager 15 parcelles de jardins potagers au pied de l'immeuble, permettant aux locataires de cultiver fruits et légumes sans intrants. L'objectif est de favoriser l'autonomie alimentaire, de renforcer le lien social et de promouvoir une alimentation locale et durable, tout en valorisant les savoir-faire agricoles présents parmi les habitants. Le projet s'inscrit dans une démarche participative, avec une implication forte des résidents à chaque étape de sa conception et de sa mise en œuvre.</p> <p>Actions mises en œuvre</p> <p>La réalisation du projet comprend la création de l'association porteuse, la mobilisation des habitants, l'aménagement des parcelles et la mise en place d'ateliers pédagogiques. Les partenaires locaux, tels que la SIMAD, la Ville de Joigny, la Communauté de Commune et plusieurs associations, apportent un soutien logistique, matériel et financier. Des actions régulières sont prévues : animation des jardins, ateliers sur la culture sans intrants, compostage, gestion de l'eau, et organisation d'événements conviviaux. Un suivi de la qualité du sol, de la biodiversité et de la gestion des déchets est également assuré, avec des réunions régulières pour accompagner les jardiniers.</p> <p>Publics et finalités</p> <p>Le projet s'adresse prioritairement aux 218 habitants de la tour T6, avec une ouverture possible aux résidents du quartier de la Madeleine. Les bénéficiaires incluent des familles, des personnes à mobilité réduite, des enfants, des jeunes en décrochage scolaire et des personnes éloignées de l'emploi. Les finalités sont multiples : améliorer l'accès à une alimentation saine, renforcer la cohésion sociale, sensibiliser à la transition écologique et encourager la transmission de savoirs agricoles. Le projet ambitionne également de servir de modèle reproductible dans d'autres quartiers de la ville.</p>	5 000 €	400 €
EBE Ôser	58	CHATILLON-EN-BAZOIS	Cantine solidaire	<p>Présentation du projet</p> <p>Le projet de cantine solidaire s'inscrit dans le cadre de l'expérimentation « Territoire zéro chômeur de longue durée » sur le territoire Morvan-Aron, composé de dix communes rurales en zone de revitalisation. Porté par l'Entreprise à But d'Emploi Ôser et le comité local pour l'emploi MaClé, il vise à répondre à la précarité alimentaire des salariés issus de la privation d'emploi, tout en favorisant l'inclusion sociale et professionnelle. Ce projet est le fruit d'une démarche participative, amorcée dès la création de l'EBE, et s'appuie sur des ateliers de co-construction impliquant salariés, acteurs locaux et partenaires associatifs.</p> <p>Actions mises en œuvre</p> <p>Depuis 2023, un jardin solidaire fournit des légumes aux salariés, cultivés sur une parcelle mise à disposition par un agriculteur local. En 2026, la mise en place de la cantine solidaire se déroule en trois phases : d'abord, l'aménagement d'un espace dédié à Moulins-Engilbert pour des repas tests à prix libre, avec un approvisionnement en circuits courts et la récupération d'invidus. Ensuite, l'extension de l'accès à l'ensemble des salariés via un service de livraison sur les différents sites de l'EBE. Enfin, l'ouverture progressive à d'autres publics du territoire, accompagnée d'ateliers collectifs et de partenariats avec des associations de solidarité.</p> <p>Publics et finalités</p> <p>Le projet s'adresse en priorité aux salariés de l'EBE, principalement des personnes éloignées de l'emploi, mais prévoit à terme d'inclure d'autres habitants en situation de précarité sur le territoire. Il poursuit plusieurs finalités : garantir un accès à une alimentation saine et abordable, lutter contre l'isolement social, valoriser les compétences des salariés, limiter le gaspillage alimentaire et renforcer les liens avec les producteurs locaux et les acteurs sociaux du territoire.</p>	4 120 €	

MJC de Sochaux	25	SOCHAUX	Création d'un jardin pédagogique	<p>Présentation du projet</p> <p>Le projet « Bien dans mon assiette, bien dans ma tête » s'inscrit dans une démarche visant à promouvoir une alimentation locale, durable et accessible, tout en contribuant au bien-être mental et social des habitants de Sochaux. L'alimentation y est envisagée comme un levier d'éducation populaire, de prévention en santé et de cohésion sociale. Ce projet, porté par la MJC-Centre Social, répond à des enjeux identifiés sur le territoire, tels que la méconnaissance des produits locaux, des habitudes alimentaires déséquilibrées et un affaiblissement du lien entre habitants et acteurs agricoles.</p> <p>Actions mises en œuvre</p> <p>Pour atteindre ses objectifs, le projet déploie plusieurs actions complémentaires. Il s'agit notamment de sensibiliser les habitants à l'importance d'une alimentation locale, de saison et respectueuse de l'environnement, et de créer une serre collective permettant de jardiner et de récolter des productions partagées. Des ateliers culinaires et des temps d'échange sont organisés afin de valoriser les savoir-faire des participants et d'encourager des pratiques alimentaires bénéfiques pour la santé physique et mentale. L'accessibilité à une alimentation durable, quels que soient les moyens financiers, est également recherchée à travers des partenariats avec des producteurs locaux et des dispositifs solidaires.</p> <p>Publics et finalités</p> <p>Le projet s'adresse à l'ensemble des habitants du territoire, en particulier aux familles, enfants, jeunes, adultes, seniors et personnes en situation de fragilité sociale ou économique. Il se veut intergénérationnel et inclusif, favorisant la participation de tous. Les finalités poursuivies sont l'amélioration du bien-être global, le renforcement du lien social, la valorisation des ressources locales et l'évolution des pratiques alimentaires, avec une attention particulière portée à l'implication des habitants et à l'observation des changements induits par les actions collectives.</p>	4 430 €	
Eric MACE DE LEPINAY	89	CARISEY	Cléon, le ru dans les brancards	<p>Présentation du projet</p> <p>Le projet du Ru du Cléon, situé à Carisey (Yonne), vise à compléter une démarche de résilience alimentaire et écologique déjà amorcée par la création d'un verger conservatoire. Il s'agit d'aménager 310 mètres linéaires le long du ru par la plantation de fruitiers, petits fruits, plantes comestibles et mellifères, ainsi que d'arbres utilitaires comme le saule. Cette initiative s'inscrit dans une approche territoriale cohérente, associant production alimentaire locale, préservation de la biodiversité et implication citoyenne. Le projet, porté par un collectif de riverains et soutenu par la commune, ambitionne de créer un corridor écologique et alimentaire, tout en favorisant la transmission intergénérationnelle des savoirs et la sensibilisation à l'alimentation durable.</p> <p>Actions mises en œuvre</p> <p>La démarche s'appuie sur une forte participation citoyenne, avec des réunions de concertation pour le choix des essences et l'organisation des chantiers. Les habitants, enfants et résidents de la maison de retraite participent à des ateliers pédagogiques, des chantiers de désherbage, de plantation et d'entretien, ainsi qu'à la création de panneaux pédagogiques. Un système de parrainage permet aux enfants de suivre la croissance des arbres. Le projet prévoit également des événements publics, comme la journée d'animation du 20 septembre dans le cadre du Festival des Solutions Écologiques, intégrant balades, ateliers culinaires et moments conviviaux. Des partenariats locaux sont mobilisés pour le conseil, la fourniture de plants et l'intégration du projet dans les programmes scolaires et associatifs.</p> <p>Publics et finalités</p> <p>Le projet s'adresse principalement aux riverains, aux enfants du centre aéré, aux résidents de la maison de retraite et aux familles du territoire. Il vise à renforcer la cohésion sociale, à favoriser la transmission des savoirs entre générations et à sensibiliser à la biodiversité et à l'alimentation durable. L'inclusivité est recherchée par l'adaptation des activités à tous les âges et niveaux de mobilité. L'objectif est d'amorcer une dynamique collective durable autour de la résilience alimentaire, de valoriser les ressources locales et de créer un modèle reproductible pour d'autres territoires.</p>	4 000 €	400 €
Sécurité Sociale de l'Alimentation de l'Aire de Besançon	25	BESANCON	Parlons alimentation ! Lancement de la première expérimentation de Sécurité Sociale de l'Alimentation sur le territoire de Besançon	<p>Présentation du projet</p> <p>Le projet porté par l'association SSAAB vise à préparer une expérimentation locale de la Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA) sur le territoire de Besançon. Inspirée du modèle national, la SSA entend garantir un accès universel à une alimentation saine, en s'appuyant sur les principes d'universalité, de cotisation et de conventionnement démocratique. Après deux années de mobilisation sous forme de collectif, la création de l'association SSAAB en décembre 2025 marque une nouvelle étape, permettant de structurer l'initiative et de solliciter un soutien financier pour lancer concrètement l'expérimentation.</p> <p>Actions mises en œuvre</p> <p>Le projet prévoit l'adaptation d'un outil numérique existant, développé par l'association Lokavaluto pour la monnaie locale La Pive, afin de gérer les cotisations, allocations et paiements auprès des distributeurs partenaires. Parallèlement, des actions de sensibilisation seront menées à travers l'acquisition de supports de communication et l'organisation d'événements, tels que des ateliers et des soirées autour du jeu Réalim. Un site internet dédié à l'expérimentation locale sera également créé. L'ensemble de ces actions vise à constituer un groupe de participants diversifiés et à préparer le lancement effectif de l'expérimentation début 2027.</p> <p>Publics et finalités</p> <p>La première phase de l'expérimentation concernera une centaine de personnes issues de profils variés, sélectionnées en lien avec les priorités locales et les relais associatifs. Les participants seront impliqués dans la définition des critères de conventionnement des distributeurs, favorisant ainsi une gouvernance démocratique. Le projet poursuit la finalité de promouvoir une alimentation respectueuse de la santé, de l'environnement et du travail agricole, tout en renforçant la solidarité et l'inclusion sociale à l'échelle locale.</p>	4 210 €	400 €

Les Ateliers Nomades	71	AUTUN	Des tablées citoyennes de l'alimentation en Autunois Morvan	<p>Présentation du projet</p> <p>Le projet vise à créer des espaces de rencontres nomades sur le territoire Autunois Morvan afin d'aller à la rencontre des habitant-e-s, en particulier ceux isolés ou éloignés des enjeux de transition alimentaire. Il s'inscrit dans la continuité d'actions menées depuis 2021 autour de l'alimentation comme bien commun et de l'expérimentation de la Sécurité Sociale de l'Alimentation. L'objectif est de favoriser la participation du plus grand nombre, de renforcer le dialogue entre les différents acteurs locaux de l'alimentation et de faciliter l'accès à une alimentation locale, de qualité et abordable. Le projet entend également encourager la transmission horizontale des savoirs et des pratiques, dans une démarche d'éducation populaire.</p> <p>Actions mises en œuvre</p> <p>Deux axes structurent le projet pour 2026. D'une part, la mise en place d'un dispositif itinérant de glanage, transformation et redistribution de fruits et légumes non récoltés, mobilisant une brigade d'habitant-e-s et des partenaires locaux. D'autre part, l'organisation régulière de Tablées citoyennes et solidaires dans différentes communes, combinant ateliers de cuisine collective, repas partagés et temps de discussion sur les enjeux alimentaires. Ces actions s'appuient sur l'achat de matériel de cuisine nomade, la co-construction avec les habitant-e-s et la mutualisation des ressources avec les partenaires du territoire. Le projet prévoit une montée en puissance progressive, des ajustements continus et une pérennisation via des groupes de travail citoyens.</p> <p>Publics et finalités</p> <p>Le projet s'adresse à l'ensemble des habitant-e-s du territoire, avec une attention particulière aux publics en situation de fragilité ou éloignés des dynamiques de transition. Il implique également des producteurs, des acteurs associatifs, des élus et des partenaires institutionnels. Les finalités sont multiples : développer une meilleure connaissance des enjeux alimentaires locaux, encourager l'engagement citoyen, structurer des espaces de coopération durables et contribuer à la réduction de l'impact écologique par la valorisation des ressources locales et l'évolution des pratiques alimentaires.</p>	4 070 €	400 €
Association Les accords du Lion d'Or	71	SIMANDRE	Les Bô Communs	<p>Présentation du projet</p> <p>Le projet Les Bô Communs s'inscrit dans une démarche de justice alimentaire et de lutte contre le gaspillage alimentaire sur le territoire de la Bresse Bourguignonne. Il vise à améliorer l'approvisionnement en fruits et légumes frais, locaux et issus de l'agriculture biologique ou non traités, au sein des structures d'aide alimentaire. Né d'un double constat – la difficulté des structures sociales à accéder à des produits de qualité et la sous-valorisation de productions agricoles locales – le projet propose de relier producteurs, particuliers et publics précaires autour d'actions concrètes de glanage et de chantiers participatifs. Porté par une équipe salariée de l'association Les Accords du Lion d'Or, il s'appuie sur un réseau de partenaires locaux et s'inscrit dans les dynamiques territoriales de lutte contre la précarité alimentaire.</p> <p>Actions mises en œuvre</p> <p>Le projet organise des cueillettes solidaires de fruits et légumes non valorisés dans les fermes, jardins de particuliers, associations ou communes. Ces produits sont redistribués principalement aux associations de solidarité et partagés entre les participants. Les actions de glanage sont complétées par des chantiers paysans, permettant aux bénévoles et personnes en situation de précarité de soutenir les agriculteurs tout en renforçant leur pouvoir d'agir. Des ateliers de cuisine et des cantines solidaires sont également proposés pour transformer et consommer collectivement les récoltes. L'expérimentation menée en 2025 a permis de récolter 1350 kg de produits, d'animer 47 actions de terrain et de constituer un réseau de 32 partenaires. L'analyse des résultats et la montée en puissance des actions sont prévues jusqu'à fin 2026.</p> <p>Publics et finalités</p> <p>Le projet s'adresse en priorité aux bénéficiaires des structures d'aide alimentaire, mais aussi à l'ensemble des habitants souhaitant participer aux glanages, ateliers ou chantiers, ainsi qu'aux particuliers et producteurs disposant de surplus agricoles. Il vise à renforcer l'accès à une alimentation saine et locale, à favoriser l'éducation populaire autour de l'alimentation et à recréer du lien social entre producteurs et consommateurs, tout en valorisant les productions locales et en limitant le gaspillage alimentaire.</p>	4 740 €	400 €
TOTAL				99 764 €	7 600 €	